

**Владимир Бахарев,**  
директор высшей  
биотехнологической школы:



– Наши выпускники востребованы  
на пищевых и биотехнологических  
предприятиях Самарской области  
и Поволжского региона.



**Евгений Бран,**

главный технолог ООО «Крафтовъ»,  
победитель Всероссийского  
конкурса профессионального  
мастерства «Лучший пивовар»,  
выпускник 2010 года:

– Обучение на факультете пищевых  
производств позволило мне  
не только получить престижную  
работу по специальности, но и макси-  
мально развить своё профессиональ-  
ное мастерство.



**Элеонора Комарова,**

инженер-химик исследовательского  
центра контроля качества природ-  
ной и питьевой воды ООО «Самар-  
ские коммунальные системы»,  
выпускница 2016 года:

– Фундаментальные знания, получен-  
ные в процессе обучения, позволили  
мне в 2017 году занять первое место  
в областном конкурсе «Лучший  
лаборант очистных сооружений».  
Я считаю, выпускники направления  
«Биотехнология» могут найти работу  
на многих крупных предприятиях  
нашего региона.



## Где работают наши выпускники



443010, Самара, ул. Галактионовская, 141  
443100, Самара, ул. Куйбышева, 153



(846) 332-20-69



fpp@samgtu.ru

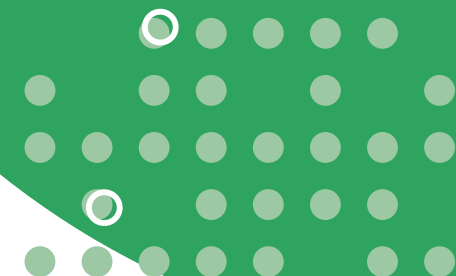


vk.com/biotechnology\_school



## Приём-2023

### ВЫСШАЯ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ШКОЛА



## Бакалавриат

Вступительные  
испытания

### 19.03.01 Биотехнология

математика,  
химия или биология,  
русский язык

Выпускники этого направления занимаются научными исследованиями и производством инновационной продукции с использованием микроорганизмов, ферментных препаратов, биокатализа, генной и клеточной инженерии, нанобиотехнологий.

#### Образовательная программа:

Промышленная биотехнология

### 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

математика,  
химия или  
физика или биология,  
русский язык

Выпускники этого направления изучают технологии производства продуктов питания, разрабатывают новые рецептуры, исследуют физико-химические свойства растительного сырья и готовой продукции.

#### Образовательные программы:

Продукты питания  
из растительного сырья

### 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

математика,  
химия или физика  
или биология,  
русский язык

Студенты создают продукты питания, приобретают навыки разработки технической документации, проектируют и реконструируют предприятия общественного питания.

#### Образовательная программа:

Технология производства продуктов  
и организация общественного питания

## Магистратура

### Биотехнология функциональных продуктов питания и биологически активных веществ

Углублённая подготовка в области биотехнологии биологически-активных веществ, ферментов и ферментных препаратов, препаратов нормофлоры человека и пробиотических продуктов

Изучение современных проблем пищевой биотехнологии, научных основ технологии создания функциональных продуктов питания

### Фармацевтическая биотехнология

Выпускники программы магистратуры востребованы в научно-исследовательских учреждениях, на предприятиях биомедицинского профиля, в фармацевтической, парфюмерно-косметической, пищевой, химической отраслях промышленности

### Инновационные технологии продуктов питания на основе растительного сырья

Фундаментальная подготовка в области производства продуктов питания и напитков, биологически активных веществ, инновационных косметических и парфюмерных средств.

### Технология создания новых продуктов общественного питания

Освоение принципов внедрения систем HACCP и GMP в производство продуктов общественного питания, разработка новых продуктов, изучение сущности инновационных технологий пищевых производств.

**412**  
всего обучающихся,  
очная форма обучения



Образована  
в **2001** г.



**1000+**  
выпускников

**27**  
преподавателей  
и ассистентов

**16**  
кандидатов  
наук

**2**  
доктора  
наук

- Лаборатория бродильных процессов (винодельческая и пивоваренная)
- Лаборатория белка одноклеточных микроорганизмов
- Лаборатория экстракционных снеков
- Лаборатория пищевых съедобных пленок
- Лаборатория сыроварения
- Лаборатория лиофильной сушки